

Imperovo Foods

Сухий білок гелеобразуючий



Призначення	Використовується в якості інгредієнта для приготування кондитерських, хлібобулочних, м'ясних виробів, в виробництві крабових палочок.		
Властивості	Перевага цього продукту – у високій здатності до гелеутворення та гідратації. Окрім того, порівняно із рідкими продуктами, порошок є зручнішим при зберіганні й перевезенні.		
Характеристики продукту	Висушений розпиленням, пастеризований, знецукрений яєчний білок. 100 г порошку, розведені в 700 г води, відповідають 800 г свіжого яєчного білку (близько 25 яєць). Перед використанням рекомендується дати розчину відстоятися до повної абсорбції води.		
Склад	Білок сухий.		
Зберігання	У темному, сухому, вентиляваному приміщенні.		
Термін придатності	За температури 2°C: 24 місяці. За температури 20°C: 12 місяців.		
Упакування	Блакитний поліетиленовий пакет у картонній коробці, маса нетто – 20 кг.		
Дата виробництва	Зазначена у такій послідовності: дата виробництва, місяць виробництва, рік виробництва.		
		Середні показники	Гарантовані показники
Статистичні показники	рН-показник	6,5-8,0	6,5-8,0
	Вологість	6,0-8,0%	6,0-8,0%
	Сила гелю	>650 г/см ²	650 г/см ²
	Білки	>80,0%	>80,0%
	Вміст жиру	<0,5%	<0,5%
	Розчинність	>90,0%	>90,0%
Мікробіологічні показники	Загальна кількість бактерій	<5,000/г	<5,000/г
	Enterobacteriaceae	<10/г	<10/г
	Salmonella	Відсутні/25г	Відсутні/25г
	Staph. aureus	Відсутні/0,01г	Отсутствуют/0,01г
	Енергетична цінність	Близько 1450 кДж / 320 ккал	Близько 1450 кДж / 320 ккал

Зверніть увагу! Оскільки відбір та пакування зразків не є частиною звичайного виробничого циклу комерційного товару, їхня мікробіологічна якість може бути дещо нижчою порівняно із нормальною якістю цього типу продуктів.

Інформація, надана в цьому документі, є перевіреною нами. Однак споживачам слід провести власні тести, щоб точно визначити відповідність продуктів їхнім потребам.

Наведені тут твердження не слід розглядати як будь-яку гарантію, пряму чи опосередковану; за порушення будь-яких патентів передбачено відповідальність.